



LA HUERTA  
M A R I N A

*LA HUERTA  
MARINA  
CATÁLOGO DE  
PRODUCTOS*

2018

Desde el privilegiado entorno del Paraje Natural del río Piedras y Flecha del Rompido se desarrolla la actividad de La Huerta Marina; empresa dedicada al cultivo y recolección de macro algas marinas en la costa de Huelva. Nuestros productos se presentan en diferentes formatos; desde el producto deshidratado, que se obtiene mediante un proceso de secado a baja temperatura para que conserve todas sus cualidades organolépticas, Especies Marinas para dar un aroma y sabor único a tus platos, o nuestros Salazones y Sales de Algas elaborados con Sal Virgen de las salinas de Isla Cristina.

# ALGAS FRESCAS

## LECHUGA DE MAR

Código	Peso	Pack
1000	150 g	1
1001	400 g	1
1002	900 g	1



## GRACILARIA

Código	Peso	Pack
1005	150 g	1
1006	400 g	1
1007	900 g	1



# ALGAS FRESCAS EN SAL

## LECHUGA DE MAR

Código	Peso	Pack
2000	150 g	1
2001	400 g	1
2002	900 g	1



## GRACILARIA

Código	Peso	Pack
2005	150 g	1
2006	400 g	1
2007	900 g	1



# ALGAS DESHIDRATADAS

## LECHUGA DE MAR

Código	Peso	Pack
3000	25 g	1



## GRACILARIA

Código	Peso	Pack
3005	25 g	1



# ESPECIAS MARINAS

## ESENCIA DE LECHUGA DE MAR

Código	Peso	Pack
5000	25 g	1





# SAL DE ALGAS

## SAL DE LECHUGA DE MAR

Código	Peso	Pack
6000	85 g	1
6001	200 g	1
6002	900 g	1



# SALICORNIA

## SALICORNIA

Código	Peso	Pack
8000	100 g	1
8001	400 g	1





# Consejos de preparación

## Algas Deshidratadas

Se debe recordar que las algas deshidratadas aumentan su peso cuando se hidratan.

1. Para cocinar una receta con abundante agua como guisos y sopas, se pueden incorporar directamente en el agua para cocinar ya que se hidratan al mismo tiempo que se cocinan.
2. Si se hidratan antes, se debe utilizar agua fría con un poco de sal, y es importante darles el tiempo necesario para hidratarse, pero no se debe exceder ya que las algas perderían su textura. El agua de hidratación se puede usar para cocinar

## Algas frescas en sal

1. Si se va a consumir directamente, sumergir en agua dulce para retirar el exceso de sal de conservación
2. Par su uso en guisos o como complemento de recetas cocinadas, se recomienda sólo sumergir en agua dulce para retirar el exceso de sal y agregar en los últimos minutos de cocción.

## Esencia de algas

Se recomienda su uso en pequeñas cantidades e ir aumentando para potenciar el sabor hasta quedar al gusto.

1. En guisos, debido a su gran aporte aromático y de sabor, aplicar al inicio de la elaboración
2. Puede mezclarse con pan rallado o harinas para rebozados, en masas de pan u hojaldre...

## Salicornia

1. Puede consumirse de forma directa en ensaladas o como guarnición
2. Recomendable para salteados, revueltos y guisos

# Tiempos de hidratado y cocción

	DESHIDRATADO				FRESCO	
	Tiempo de hidratado	Aumento de peso	Cocción	Conservación*	Conservación	Cocción
<b><i>Lechuga de mar</i></b>	5 min	4	5 min	2 años	2° a 8° - 10 días	5 min
<b><i>Gracilaria</i></b>	10 min	4	15-20 min	2 años	2° a 8° - 10 días	10 min
<b><i>Salicornia</i></b>	-	-	-	-	2° a 8° - 15 días	-

\*Conservar en un lugar seco y sin incidencia directa de la luz

## Disponibilidad

<b><i>Lechuga de mar</i></b>	Todo el año
<b><i>Gracilaria</i></b>	Todo el año
<b><i>Salicornia</i></b>	Todo el año

# LA HUERTA M A R I N A

**HUERTAMARINA HUELVA S.L.**

Pol. Industrial La Barca, Calle B, nº5 · CP 21450 · Cartaya (Huelva) · España

Telf.: (+34) 959 73 28 73 · [info@lahuertamarina.com](mailto:info@lahuertamarina.com) · [www.lahuertamarina.com](http://www.lahuertamarina.com)